SPECIAAL KEUKEN
Feesten & recepties

KOSTELOZE BIJLAGE BIJ HET RIJK DER VROUW NR.1336



INHOUD

F *Goedkoop* F F *Minder duur* F F F *Duur*

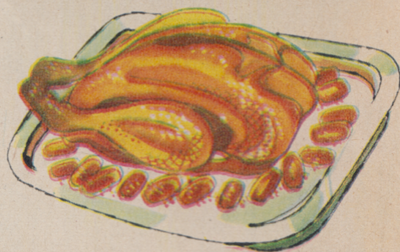
✽ *Beginnelinge* ✽✽ *Behendige* ✽✽✽ *Keukenprinses*

(V) Vooraf bereid *(TK) Bereid in twee keren*

Uitg. : Het Rijk der Vrouw, N.V. Dir.-Beh. : G. Defosse, Louizalaan 418, 1050 Brussel. Druk. A.S.A.R., Frans van Kalkenlaan 9, 1070 Brussel. Alg. Direct. der Drukkerij : Léon Cavadino, Messidorlaan 200, 1180 Brussel.



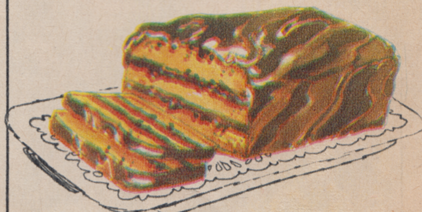
Snoekballetjes met kreeftensaus (1283)
Gevulde kalkoen met truffels
Knappend gebak (1283)
Wijnen : (1) muscadet, pouilly-fuissé
(2) médoc, châteauneuf-du-pape
(3) muskaat, port, sauternes



Vispastei (1302)
Gans met chipolataworstjes
Kerstpudding (1283)
Wijnen : (1) vouvray, halfzoete graves
(2) beaujolais, médoc
(3) champagne demi-sec



Zalm met béarnaisesaus
Gevulde ham (1302)
Roomijstulband met aardbeien (1302)
Wijnen : (1) chablis, pouilly-fuissé
(2) pomerol, côte de beaune
(3) sainte-croix du mont



Hors d'œuvre in gelei (1283)
Verscholen kalfsvlees
Chocoladegebak
Wijnen : alle droge witte wijnen en roséwijnen
(2) rode corbières, médoc
(3) port, muskaat

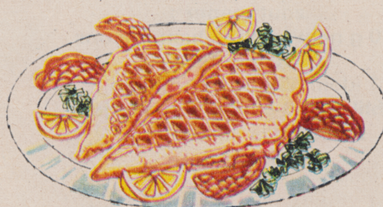
KERSTMENU'S

Deze gastronomische en eenvoudige menu's, evenwichtig opgesteld tot in de selectie van de wijnen, zullen de fijnproevers tevreden stellen. Ze vormen een gevarieerd geheel.

Opdat u deze menu's zonder moeilijkheden zou kunnen bereiden, hebben we ze uitsluitend samengesteld uit schotels waarvan u de recepten op de volgende bladzijden, of in een vorige Speciaal Keuken vindt. In dat geval verwijzen wij naar de nummers die tussen haakjes staan.



Langoeststaarten in deegkorst (1302)
Tournedos Rossini
IJskerstboomstam (1283)
Wijnen : (1) montrachet, meursault
(2) saint-émilion, châteauneuf-du-pape
(3) malvoisie, champagne demi-sec



Tarbot in de oven
Zadel van reebok op jagerswijze (1223)
Noorse omelet (1283)
Wijnen : (1) riesling, pouilly, montrachet
(2) côte de nuits, saint-émilion
(3) zoete vouvray (of alles met champagne)



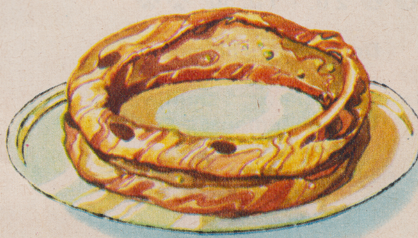
Gevulde tongfilets (1302)
Kip in witte saus (1302)
Chantillygebak
Wijnen : (1) meursault, montrachet, corton
(2) médoc, côte de beaune
(3) banyuls, muskaat



Kalfszwezerik à la financière
Ossehaas in deegkorst (1240)
Verfrissende vruchtencoupes (1302)
Wijnen : (1 - 2) côte de nuits, châteauneuf-du-pape
(3) sauternes, banyuls



Krabsalade met soyascheuten (1283)
Kip met geparfumeerde champignons
Geglaceerde religieuses
Alles met champagne
of schuimwijn (brut)



Kroon van gevogeltemousse
Staartstuk met groenten in gelei (1328)
Kleine savarins met kirsch (1276)
Wijnen bij dit koude buffet : tavel, riesling, schuimwijn (brut)

VOOR-GERECHTEN

(6 personen)

TIMBAAL VAN KALFSZWEZERIK

45' + 12 u.

1 kg kalfszwezerik,
60 g boter,
1 dl madera,
zout, peper ;
500 g gekweekte champignons,
30 g boter,
1 klein blik truffelschillen ;
1 blik van 6 gevogelteballetjes,
2 eetlepels verse room,
1 eierdooier.

De kalfszwezeriken gedurende 12 uur in koud water weken en ze schoonmaken. Ze gedurende 5 minuten in kokend water pocheren ; ze daarna met koud water afspoelen. Ze in dikke stukken snijden en deze lichtjes in boter bruin bakken. Er madera bijgieten en gedurende ongeveer 15 minuten laten stoven. De champignons vlug in de boter bruin bakken, er de zwezeriken, het citroensap en de truffelschillen bijvoegen. Het deksel op de pan zetten en nog een tiental minuten laten sudderen. Zodra de zwezeriken gaar zijn, ze van het vuur nemen en warm houden. De balletjes in de saus opwarmen (u kunt ze ook zelf bereiden door de snoek te vervangen door kip, zie ons recept van Speciaal Keuken nr. 1283). De room kloppen met de eierdooier en er de saus mee binden. Op smaak brengen en opdienen in een voorverwarmde timbaal.

KROON VAN GEVOGELTEMOUSSE

2 u. + 1 u. 50'

Deeg : 125 g bloem,
30 g boter,
1/4 l water, 3 eieren, 1 snuifje zout.
Gevogeltemousse :
1 kleine soepkip,
2 uien, 1 wortel, 1 prei,
zout, peper.
60 g boter,
50 g bloem,
1/4 l van de kippebouillon,
1 klein blik (150 g) ganzeleverpastei ;
1 klein blik truffelschillen ;
1 eetlepel cognac,
zout, peper.
Garnering :
1 kleine truffel uit blik (facultatief).

De avond tevoren de kip gedurende anderhalf uur laten koken in een court-bouillon, met de groenten, het zout en de peper. Ze eruit halen, het vel en de beenderen verwijderen en het vlees fijnmalen. De volgende dag het deeg bereiden. Het water, de boter en het zout in een pan doen en aan de kook brengen. Van het vuur nemen en er de bloem in éénmaal bijvoegen. Vlug roeren en ondertussen het deeg tegen de wanden van de pan fijnpletten. Opnieuw op het vuur zetten en blijven bewerken tot het deeg goed droog is en van de wanden van de pan loskomt. Van het vuur nemen en er één voor één de hele eieren bijvoegen, elk ei steeds volledig verwerken in het deeg. Het deeg gedurende 15 minuten laten rusten. De bakplaat van de oven boteren en er het deeg kroonvormig op spuiten. Een half uur in een matig warme oven bakken, zonder de oven te openen bij het begin van de baktijd. Ondertussen de bouillon ontvetten. Een blonde roux bereiden met de boter en de bloem, aanmengen met bouillon, op smaak brengen met zout en peper. Er het vlees van de kip, de leverpastei, de inhoud van het blik truffelschillen en eventueel het sap van de hele truffel bijvoegen. Aromatiseren met de cognac, op smaak brengen en goed mengen.
De goed afgekoelde deegkroon in tweeën snijden. Ze vullen met de gevolgeltemousse en ze garneren met plakjes truffel. Koel opdienen.

BOOTJES MET HAM

(recept zonder foto)

20'

12 kleine bootjes van korstdeeg,
200 g gekookte ham,
40 g boter,
30 g bloem,
1/4 l melk,
2 bladen gelatine,
1 dl room (verse of uit blik).
Garnering : 1 mooie plak gerookte ham,
1 truffel (facultatief).
1 blikje vleesgelei met port of madera.

Een witte roux bereiden met de boter en de bloem. Aanmengen met de melk en op een zacht vuur laten aandikken. Deze bechamelsaus lichtjes laten afkoelen, er eerst de in een weinig koud water gesmolten gelatine en de fijngestampte of fijngehakte ham bijvoegen, daarna de geklopte room. De bootjes met deze bereiding vullen, er een schijf ham en een plakje truffel op leggen en overgieten met de gesmolten en afgekoelde gelei. Koel opdienen met takjes peterselie. De gekookte ham kan vervangen worden door verse zalm en de gerookte ham door een grote zeegarnaal.

TIMBAAL VAN KALFSZWEZERIK

KROON VAN GEVOGELTEMOUSSE



AVOCADO'S MET KLOMPVISEIEREN

TÊTE-à-TÊTE

VOOR 2 PERSONEN

Menu

Avocado's met klompviseieren
Kalkoenebout met groene peper
Geglaceerde religieuses

Wijnen :

(1) chablis, pouilly-fumé, graves sec
(2) vosne-romanée, pomerol
(3) champagne, sauternes

AVOCADO'S MET KLOMPVISEIEREN

F F 5'

2 avocado's (of 1 grote),
het sap van 1 citroen,
1 klein potje klompviseitjes.
Saus :
klein potje puree van zeeëgeleitjes
(wordt verkocht in delicatessenwinkels),
1 eetlepel nuoc-mam.
3 eetlepels verse room,
zout, peper.

De avocado's in tweeën snijden, zodanig dat, als u er twee kleine hebt, de onderste gedeelten een beetje groter zijn dan de andere. Het vruchtevlees en dat van de twee bovenste helften in dobbelstenen snijden. Overvloedig besprenkelen met citroensap, er vervolgens de klompviseieren bijvoegen. De saus bereiden : de helft van de pasta van zeeëgeleitjes pletten met de nuoc-mam en de room. Er zout en peper bijvoegen. Het vruchtvlees met die saus overgieten, het mengsel over de twee leeggehaalde schillen verdelen en koel bewaren tot bij het opdienen.

vervolg op blz. 8

KALKOENEBOUT MET GROENE PEPER

GEGLACEERDE RELIGIEUSES MET CHOCOLADE

vervolg van blz. 6

KALKOENEBOUT MET GROENE PEPER

1 h 15'

1 kalkoenebout,
1 reep spek,
30 g boter,
zout, 1 klein potje groene peper
(of 1 pakje diepgevroren groene peper).
2 eetlepels cognac,
100 g verse room
(of uit blik).

2 dessertlepels peperkorrels pletten en er de kalkoenebout mee inwrijven vooraleer hij gebardeerd wordt. Hem zorgvuldig opbinden. De boter laten smelten in een braadpan en er het vlees aan alle zijden bruin laten in bakken. Er de geplette peperkorrels bijvoegen, aanlengen met een beetje water of bouillon en in de gesloten pan gedurende een uur ongeveer laten bakken. De cognac warmen in een soeplepel en hem vlammend over de kalkoen gieten. De saus binden met de room, warmen en in de schotel gieten. Opdienen met in boter gebakken aardappeltjes.

GEGLACEERDE RELIGIEUSES

1 u. 10'

Voor 4 religieuses.
Deeg : 125 g bloem,
30 g boter,
30 g griessuiker,
1/4 l water, 3 eieren, 1 snuifje zout.
Saus :
150 g fondantchocolade,
een klontje boter,
3 eetlepels melk
1 blok vanille-ijs.
Karamel :
6 klontjes suiker,
1 eetlepel water.

Het soezendeeg klaarmaken. Te werk gaan zoals aangegeven op blz. 4, er de suiker echter tegelijkertijd met de boter en het zout bijvoegen. Met een spuitzak vier grote en vier kleine soezen spuiten. Ze gedurende 20 minuten ongeveer in een matig warme oven bakken en laten afkoelen. De saus bereiden : de boter au bain-marie laten smelten met de chocolade en de melk, flink mengen om een glad deeg te bekomen en au bain-marie bewaren op een heel zacht vuurtje. Een kapje van de grote soezen snijden. Karamelsaus bereiden om de kleine soezen op het kapje van de grote te bevestigen. Onmiddellijk voor het opdienen de soezen vullen met ijs, er het kapje op zetten en overgieten met warme chocoladesaus. Dadelijk opdienen.

VIS-SCHOTELS

GEPOCHEERDE ZALM MET HOLLANDSE SAUS

1 u. 30'

Voor 10 à 15 personen
(hoofdschotel of voorgerecht)

1 zalm van 2 kg 500 ;
court-bouillon :
2 l water, 1/4 l droge witte wijn,
2 wortels, 2 uien, 2 sjalotten,
1 blaadje laurier, 2 takjes peterselie,
zout, peperkorrels.
Saus :
8 eierdooiers,
3 eetlepels koud water,
zout,
500 g boter,
het sap van 1 citroen.

De ingrediënten voor de court-bouillon gedurende 15 minuten samen laten koken in een vispan. Lauw laten worden, er de gewassen en schoongemaakte zalm op een rooster in leggen. Weer aan de kook brengen. Zachtjes laten sudderen gedurende ongeveer 45 minuten. De vis eruit nemen en er het vlees volledig afhalen, behalve de kop. Hem in filets verdelen, de graten verwijderen en hem weer samenstellen op de dienschotel. Versieren met citroen en halvemaantjes van bladerdeeg. De eierdooiers kloppen in een warme bain-marie (van het vuur) met het water en het zout. Er geleidelijk de boter aan toevoegen, onder voortdurend kloppen. Als ze volledig vermengd is, de bain-marie op een stil vuur zetten en de saus laten aandikken onder voortdurend roeren. Ze van het vuur nemen en er het lauwe citroensap bijvoegen. Opdienen met de saus en gestoomde aardappelen.

GEVULDE GEGRATINEERDE TARBOT

1 u. 30'

6 à 8 personen
(hoofdschotel of voorgerecht)

1 tarbot van ongeveer 2 kg 400.
Court-bouillon :
1 citroen, 1 dl melk, grof zout,
1 liter mosselen.
250 g gepelde garnalen.
Saus :
60 g gemalen gruyère,
40 g boter, 30 g bloem, zout, peper,
2 eierdooiers,
50 g gemalen gruyère.

vervolg op blz. 10

GEPOCHEERDE ZALM MET HOLLANDSE SAUS

GEVULDE GEGRATINEERDE TARBOT

VLEES-GERECHTEN

TOURNEDOS ROSSINI

20′

(4 personen)

4 biefstukjes van de haas
van 150 g elk,
omringd met een reepje spek,
75 g boter;
1 blikje van 250 g ganzeleverpastei met truffels,
1 klein blikje truffelschillen
of in stukjes gesneden truffels.
3 eetlepels madera.
zout, peper.
Vleesextract.

De tournedos in de boter even op een hevig vuur bakken. Het vuur zachter zetten en verder laten bakken. Ze warm houden. De ganzeleverpastei in 4 ronde schijfjes snijden en vlug laten opkomen in dezelfde pan waarin het vlees gebraden werd. Op elke tournedos een plakje ganzeleverpastei leggen. De braadboter met de madera en de inhoud van een blikje truffels afmaken. En naar wens een beetje vleesextract bijvoegen. Indien nodig de saus aanlengen met wat kokend water. In dat geval, de kom van het vuur nemen en de saus binden met een dikke klont boter. De tournedos op een verwarmde schotel schikken ; ze eventueel op ronde toosten leggen. Er de truffelsaus over gieten. Opdienen op verwarmde borden, met aardappelsoezen.

AARDAPPELSOEZEN

35′

(4 personen)

750 g aardappelen,
2 eierdooiers,
zout, peper,
nootmuskaat.

Soezendeeg :
2 dl water,
100 g boter, zout,
100 g bloem,
3 eieren.

De aardappelen in gezouten water koken, door de zeef halen, kruiden en gedurende enkele ogenblikken op het vuur laten opdrogen, na toevoeging van de eierdooiers. Het soezendeeg bereiden zoals op blz. 4 aangeduid is. Dit deeg met de aardappelen mengen en in het heel warme frituurvet gooien met behulp van een koffielepeltje. Laten uitlekken als ze goudbruin zijn.

VERSCHOLEN KALFSVLEES

2 u.

(8 personen)

1 kg 500 kalfsvlees (noot, ondernoot),
enkele beenderen,
zout, peper, tijm, laurierblad.
Farce : 1 kg uien,
75 g boter,
150 g rijst,
zout, peper.
150 g geraspte gruyère.
750 g champignons,
50 g boter.

Het kalfsvlees met de beenderen en de kruiden gedurende anderhalf uur in een matig warme oven zetten. De wortelen in schijfjes snijden en ze in de boter laten opkomen zonder te bruinen. Er de rijst aan toevoegen, van boter laten doordrenken en onder water zetten tot 1 cm boven de rijst. Kruiden, het deksel op de pan zetten en zachtjes laten koken tot al het water opgeslorpt is. De rijst en de uien door het groentemolentje doen en er de helft van de gruyère aan toevoegen. Het gebraad in plakjes snijden, de farce ertussen leggen en weer samenstellen. Het hele gebraad met de farce bestrijken en met gruyère bestrooien. Aandrukken opdat het geheel goed samen zou blijven. In een matig warme oven zetten opdat het gebraad tot in het midden warm zou worden. Op een voorverwarmde dienschotel schikken. Opdienen met in boter gesauteerde champignons en met aardappelsoezen.

---

vervolg van blz. 8

De vis in de vispan leggen (de donkere huid langs onderen) met de melk, het grof zout, en de in schijfjes gesneden citroen. De vis met water bedekken en zachtjes aan de kook brengen. Gedurende ongeveer 45 minuten laten sudderen. Zodra de tarbot gaar is, hem laten uitlekken en van het vel ontdoen. De vier filets losmaken en ze warm houden. De court-bouillon bewaren en filtreren. De mosselen gedurende 5 minuten op een hevig vuur laten openkoken. Ze van de schalen ontdoen en hun kookvocht filtreren. Een blonde roux bereiden met de boter en de bloem en hem aanmengen met het sap van de mosselen, aangevuld met 1/2 l court-bouillon. Aan de kook brengen, gedurende 5 minuten laten sudderen, met zout en peper bestrooien. Van het vuur nemen, binden met de eierdooiers en er de gruyère bijvoegen. De saus in tweeën verdelen. Bij het eerste gedeelte de mosselen en de garnalen voegen. Twee tarbotfilets op een schotel schikken, ze overgieten met garnalensaus, bedekken met de twee andere filets die overgoten worden met de witte saus. Bestrooien met gruyère en gratineren.

TOURNEDOS ROSSINI

VERSCHOLEN KALFSVLEES

EEN FIJN GERECHT

HAANTJES OP INDISCHE WIJZE

F 50' ✲

3 haantjes (of 6 kuikens),
75 g boter,
zout, peper ;
3 wortels, 2 uien,
het hart van 1 witte selder,
30 g boter,
2 eetlepels kerrie,
4 eetlepels amandelschilfers,
2 dl kippebouillon
(of water en blokjes),
1 dl droge witte wijn,
zout, 2 koffielepels tomatenpuree,
250 g rijst, met lange korrels,
1 klein blik ananas in schijven.

De haantjes leeghalen, ze opbinden en gedurende 15 à 20 minuten braden in de boter, in de oven of in een pan, met zout en peper bestrooien in de helft van de braadtijd. De wortels, de uien en de selder in heel kleine snippers snijden. De groenten in de boter laten smoren. Als ze halfgaar zijn, er naar wens kerrie bijvoegen alsook de amandelsnippers en aanmengen met de bouillon en de witte wijn. Er zout bijvoegen. Het geheel zachtjes laten stoven gedurende een half uur en er 10 minuten voor het einde van de kooktijd de tomatenpuree en 4 eetlepels van het ananassap bijvoegen. Ondertussen de rijst koken op Creoolse wijze, in gezouten kokend water of bouillon. Hem torenvormig op de dienschotel schikken. Er de haantjes of de kuikens rond schikken, met de poten naar boven. De poten met ananas omringen. De niet gezeefde saus afzonderlijk opdienen.

CITROENIJS

F 4 u. 15' ✲✲

(recept zonder foto)

750 g suiker, 3/4 l water,
8 citroenen (liefst niet behandelde)

De suiker laten smelten in het water, aan de kook brengen en gedurende 3 minuten laten koken. Van het vuur nemen. Wanneer de stroop lauw is, er het citroensap en de geraspte schillen bijvoegen. Gedurende ten minste 1 uur laten trekken, filtreren en in de ijsmachine gieten of in de ijslade van de koelkast. Lichtjes stijf laten worden, mengen en in individuele vormpjes gieten. Weer in het vriesvlak plaatsen en nog 2 uur laten opstijven. De ijsjes uit de vorm nemen en opdienen, versierd met diepgevroren aardbeien of met gekonfijte citroenschil.





GEVOGELTE

(4 personen)

GEVULDE EEND OP CANADESE WIJZE

1 u. 35'

1 mooie eend,
20 g boter,
2 eetlepels olie,
zout, peper ;
1 1/2 dl madera.
Farce :
2 uien, het hart van 1 witte selderij,
3 eetlepels olie,
1 dl sinaasappelsap,
1/2 dl water,
tijm, marjolein in poedervorm,
zout, peper ;
60 g rijst ;
2 eetlepels sinaasappelschil.
Saus :
1 eetlepel sinaasappelschil,
1 eetlepel olie,
1 knoflookteentje.
1 1/2 dl sinaasappelsap,
1 koffielepel maïzena,
2 eetlepels madera, 2 eetlepels stroop
van esdoornsap ;
een mespuntje gember,
gemalen peper.
1 sinaasappel,
200 g rijst met lange korrels.

De farce bereiden. De olie in een kom verwarmen, er de selder en de fijngesnipperde uien in laten opkomen, er het sinaasappelsap, het water, het zout, de peper en de kruiden aan toevoegen. Zachtjes aan de kook brengen. Er de rijst regensgewijs bijgieten en goed mengen. Het deksel op de kom zetten en gedurende ongeveer 20 minuten laten koken, indien nodig er een beetje water of groentebouillon aan toevoegen. Van het vuur nemen en de heel fijngehakte of geraspte sinaasappelschil bijvoegen. De eend flamberen, opvullen met de bereide farce en zorgvuldig opbinden of naaien. In een kookpan met dikke bodem laten braden met de boter en de olie die gelijk verwarmd werden. Er is niet veel boter en olie nodig omdat de eend vettig is. Er de madera en een beetje water over gieten ; er peper en zout bijvoegen. Het deksel op de kom zetten en zachtjes laten stoven (15 minuten per pond). De saus bereiden. Een lepeltje geraspte sinaasappelschil in de olie laten bakken met het fijngesnipperde knoflook (facultatief). Er sinaasappelsap, de madera en de esdoornstroop aan toevoegen. Binden met de maïzena die met een beetje sinaasappelsap aangemengd werd. Voortdurend roeren om een homogeen mengsel te bekomen. Gedurende een minuut laten sudderen. Er veel peper en een beetje gemberpoeder aan toevoegen. Als de eend gaar is (nagaan door in de billen te prikken : het vocht mag niet meer rozig zijn), het ontvette kookvocht bij de saus voegen. De sinaasappel schillen, in vieren verdelen en zachtjes in de saus opwarmen. De eend op een voorverwarmde dienschotel schikken, omringen met de in vieren gesneden sinaasappel en overgieten met de saus. Opdienen met droog gekookte rijst, eventueel gekruid met fijngehakte sinaasappelschil die eventjes in boter gebakken werd.

KIP MET ABRIKOZEN EN GEPARFUMEERDE CHAMPIGNONS

1 u. 10' + 12 u.

1 kip van ongeveer 1 kg 250 g,
30 g boter,
2 eetlepels olie,
400 g gedroogde abrikozen.
2 pakjes geparfumeerde champignons,
vijf Chinese kruiden
(verkrijgbaar bij de buitenlandse
kruideniers),
zout, peper.
1 koffielepel kandijsuiker,
1 eetlepel rozenalcohol
of cognac.

De avond tevoren de abrikozen wassen en ze de hele nacht laten wellen. De volgende dag de champignons, gedurende ongeveer 10 minuten in lauw water laten wellen. De kip laten bruinen in de olie en de boter, in een grote kookpan. Goed bestrooien met de Chinese kruiden, er de abrikozen en de uitgelekte champignons aan toevoegen, met peper en zout bestrooien. Er een beetje water waarin de abrikozen geweekt werden over gieten en er de suiker en de alcohol aan toevoegen. Gedurende ongeveer een uur op een matif vuur stoven. De kip opdienen en omringen met de abrikozen en de champignons. De saus apart opdienen.

GEVULDE JONGE PARELHOENTJES MET HAZELNOTEN

45'

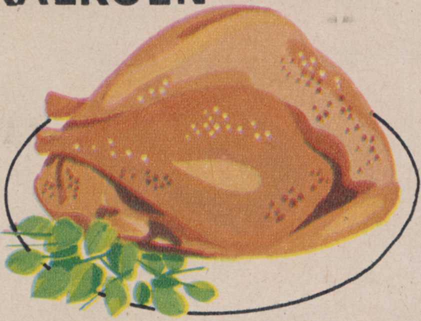
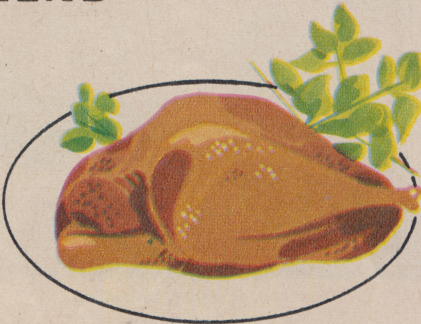
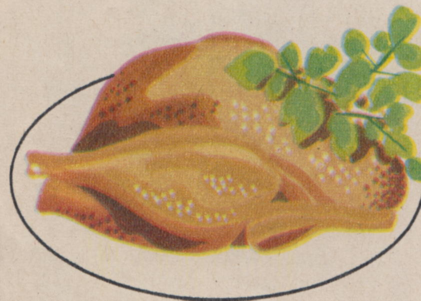
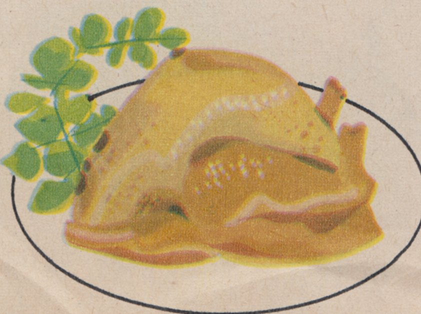
(recept zonder foto)

2 parelhoentjes,
30 g boter,
2 eetlepels olie.
75 g boter,
75 g verkruimeld brood,
100 g hazelnoten,
1/4 l bouillon (water en blokje),
3 eetlepels port.

De parelhoentjes flamberen, ze vullen met de fijngehakte en met boter en broodkruim vermengde noten. Dichtnaaien en zorgvuldig opbinden ; ze in een grote kookpot bruinen in de boter en de olie die samen gesmolten werden. Met bloem bestrooien, er de bouillon en de port over gieten, er peper en zout bijvoegen, het deksel op de kookpot zetten en ongeveer 30 minuten laten stoven.
De parelhoentjes opdienen, omringd door chips en begoten met de saus, die naar smaak met 2 eetlepels room gebonden werd.

EEND OP CANADESE WIJZE

KIP MET ABRIKOZEN EN GEPARFUMEERDE CHAMPIGNONS

IDEETJES VOOR FARCES		
KALKOEN 	Zachte oven 15′ per pond tot 7 kg 10′ per bijkomend pond	
EEND 	Matig warme oven 15′ per pond voor een dikke eend 1 uur in het geheel voor een kleine eend	
GANS 	Zachte oven 20′ per pond	
KIP 	Matig warme oven 20′ per pond	

VOOR FEESTELIJK GEVOGELTE



Fijne farce : worstvlees, cognac, truffels, peterselie, bevochtigd broodkruim, zout, peper. Ongepelde truffels. Opdienen met kastanjepuree.



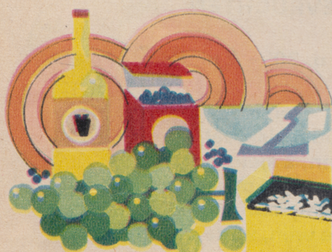
Eenvoudige farce : rijst met champignons, gebonden met een bechamelsaus. Opdienen met aardappelen in de oven met bosbessen.



Fijne farce : eendelever en fijne kruiden. De eend in een neteldoek pocheren. Opdienen met sinaasappelen in stroop gepocheerd.



Eenvoudige farce : geweekt broodkruim, peterselie, ui en salie. Opdienen met wafelaardappelen.



Fijne farce : rijst en gedroogde druiven in vermouth. Opdienen met verse witte druiven. Saus afmaken met vermouth.



Eenvoudige farce : worstvlees, geweekt broodkruim, nootmuskaat. Opdienen met gesauteerde worstjes en gestoomde uien.



Fijne farce : gesauteerde en in cognac geflambeerde levers van gevogelte, artisjokkenpuree, verse room. Opdienen met artisjokbodems en doperwtjes.



Eenvoudige farce : groentemacédoine, fijn gemalen en gebonden met een ei en paneermeel. Opdienen met een blikje of diepgevroren groenten en chips.

KALKOEN MET PORT

HARTVORMIG MOKKAGEBAK

vervolg van blz. 18

het stijfgeklopte eiwit aan toevoegen, eventjes aan de kook brengen en zorgvuldig filtreren. Laten afkoelen alvorens er de gelatine, die in een heel klein beetje lauw water wordt opgelost, aan toe te voegen. Een beetje van de afgekoelde, maar nog vloeibare gelei op de bodem van elke vorm gieten ; laten opstijven. Daarop 2 of 3 scampi's en enkele mosselen schikken. Er ten slotte de garnalen aan toevoegen en er genoeg gelei in gieten. In de ijskast laten opstijven. Om op te dienen, de aspics op een grote schotel uit de vorm storten en garneren met de zeegarnalen, partjes citroen en peterselie.

KALKOEN MET PORT EN KASTANJES

3 u. 15'

1 mooie kalkoen van 3 tot 4 kg,
50 g boter,
zout, peper.
2 dl portwijn.
Farce :
4 kleine melkbroodjes
of een dikke snede fijn wittebrood,
1 dl melk,
60 g Smyrnarozijnen,
1 ui,
30 g boter,
de lever van de kalkoen
en 2 of 3 kippelevers,
2 losgeklopte eieren,
zout, peper,
2 eetlepels port.
Garnering :
2 grote blikken (4/4) kastanjes
au naturel, of 2 kg verse kastanjes,
1 l bouillon (water en blokje),
30 g boter,
100 g Smyrnarozijnen
zout, peper.

De farce bereiden. De broodjes in de melk leggen, ze goed fijnstampen, er de in lauw water gezwollen krenten aan toevoegen. De fijngehakte ui in een klontje boter laten fruiten, er het geweekte brood en de fijngehakte levers van het gevogelte aan toevoegen. De in hun geheel losgeklopte eieren, het zout, de peper en de portwijn bij het mengsel voegen. Alles nog 2 of 3 minuten laten fruiten en de kalkoen met de farce vullen. Hem opbinden en dichtnaaien. Hem gedurende 2 uren in een braadslede in een matig warme oven laten braden. Zodra er voldoende jus is, 1/2 dl port over de kalkoen gieten en hem af en toe met de braadjus bedruipen. Ondertussen van de verse kastanjes de buitenste schil aftrekken en ze in een doorboorde kookpan leggen of in de oven waarin de kalkoen aan het braden is. Er de binnenste schil afhalen en ze in bouillon gedurende 45 minuten op een zacht vuurtje gaar laten worden. Zodra de kalkoen gaar is, hem warm houden en de saus in een kookpan gieten. De braadslede met de rest van de portwijn deglaceren en de vloeistof bij de saus gieten. Het gevogelte en de farce versneden opdienen, omringd met een deel van de uitgelekte kastanjes, die vermengd werden met de in stukjes verdeelde boter en de verwarmde krenten. Met saus overgieten. De rest van de kastanjes in een groenteschaal opdienen.

HARTVORMIG MOKKAGEBAK

1 u. 40'

Voor 2 taarten :
6 eieren, 130 g suiker,
60 g bloem,
1 dessertlepel maïzena,
100 g poeder van amandelen.
Crème :
6 eierdooiers, 3 eetlepels suiker,
3 eetlepels melk,
350 g boter,
1 dessertlepel koffie-extract.
50 g zilveren bolletjes
(bij banketbakkers),
1 hartvormige bakvorm.

De eierdooiers samen met de suiker kloppen om een smeuïg, schuimachtig deeg te bekomen. Er de bloem, de maïzena en de poeder van amandelen bijvoegen. Ten slotte voorzichtig de stijfgeklopte eiwitten aan het mengsel toevoegen. De bakvorm boteren en er de helft van het deeg in gieten. In een matig warme oven gedurende 15 minuten laten bakken. Er even op letten, want het bakken vordert tamelijk vlug. Als de eerste taart klaar is, ze uit de vorm nemen en op een rooster laten afkoelen. De vorm opnieuw boteren en er de rest van het deeg in gieten. Te werk gaan zoals voor de eerste taart.
De crème bereiden. De eierdooiers samen met de suiker in een kleine kookpan kloppen, er dan, als het mengsel wit en schuimachtig is, de melk bijgieten. Au bain-marie verwarmen en er de boter langzaam, onder voortdurend roeren, bijvoegen. Het water van de bain-marie moet niet koken en de crème moet de vastheid hebben van een geslaagde mayonaise. Als alle boter eronder vermengd is, de kookpan uit de bain-marie nemen en ze in koud water zetten. Er het koffie-extract bijvoegen, goed kloppen en volledig laten afkoelen, daarbij af en toe schudden.
De twee hartvormige taarten horizontaal in tweeën snijden met een nylondraad, en ze met een dikke laag crème au beurre vullen. Het gebak opnieuw vormen en het zorgvuldig met de rest van de crème bedekken. Garneren met zilveren bolletjes en, naar believen, met rozetten en slingers crème, die men met het spuitzakje aanbrengt. Koud opdienen, maar zonder overdrijven, want de crème zou verharden als men de taart in de ijskast zou zetten.

PIE MET NOTEN

Recepten blz. 22



PIE MET NOTEN

2 u. 15'

(6 personen)

**250 g notepitten,
250 g griessuiker,
1 koffielepel vanillepoeder,
6 eierdooiers, 1 eetlepel bloem.
6 eiwitten.
Boter voor de vorm.
Garnering :
300 g verse room,
50 g griessuiker,
1 dozijn notepitten.**

De noten in stukjes hakken, er de suiker, de vanille en de eierdooiers bijvoegen en daarna de bloem. De eiwitten tot stevig sneeuw kloppen. Eerst een klein lepeltje eiwit bij het deeg voegen om dit zachter te maken, er dan voorzichtig de rest aan toevoegen. Een vorm van ten minste 24 cm diameter met boter bestrijken en met bloem bestrooien. De vorm vullen met het deeg en gedurende ongeveer 1 uur in een matig warme oven bakken. Uit de vorm nemen en op een rooster laten afkoelen. De verse room met de suiker tot slagroom kloppen en er de in tweeën gesneden taart mee vullen. Versieren met de notepitten. Koud opdienen.

CHOCOLADEGEBAK

45' + 12 u.

(Foto voorpagina) (6 tot 8 personen)

**125 g vloeibare honig, 6 eieren,
125 g bloem, 70 g rijstmeel,
2 koffielepels gistpoeder,
120 g amandelen in poedervorm.
Crème : 8 eierdooiers,
125 g suiker, 1 l melk ;
125 g fondantchocolade,
250 g boter, 150 g hazelnotenpasta.**

De taart de avond tevoren bereiden. De honig met de eieren kloppen. Er de bloem, het gistpoeder, het rijstmeel en de amandelen aan toevoegen. Een taartvorm met boter bestrijken, vullen met het deeg en gedurende ongeveer 30 minuten in een matig warme oven bakken. Laten afkoelen en uit de vorm nemen. De crème bereiden : de suiker met de eierdooiers bewerken en als het mengsel witachtig is, er onder voortdurend roeren, de kokende melk overgieten. Op een heel zacht vuur laten verdikken, onder voortdurend roeren. De crème net voor ze begint te koken, van het vuur nemen en zachtjes over de chocolade gieten, die met een klontje boter, de melk en de hazelnotenpasta au bain-marie gesmolten werd. Er een homogeen deeg van maken. Er de boter met kleine klontjes bijvoegen. Laten afkoelen door te schudden en daarna in de koelkast zetten. De cake in de dikte in drieën snijden. Elk deel met een laag crème bestrijken, de delen weer op elkaar leggen en helemaal met de crème bedekken. Koud opdienen.

SNOEPJES

HONIGBONBONS

30' + 12 u.

**500 g honig, 400 g griessuiker,
300 g hazelnoten,
350 g gepelde amandelen,
100 g piniepijnboomnoten. 5 g koriander,
5 g kaneel, 4 kruidnagels.
Olie voor de vorm.**

De amandelen en de hazelnoten in de oven of in een pan roosteren. Het vlies van de hazelnoten verwijderen. De honig langzaam warmen met de suiker tot men een gladde stroop bekomt. Als men een lepel van die stroop in koud water laat vallen, vormt hij een zacht balletje. Dadelijk van het vuur nemen en er de amandelen, de hazelnoten en de kruiden bijvoegen. In een flink geoliede vierkante of rechthoekige vorm gieten of in een koekjesblik. Er de al dan niet geroosterde piniepijnboomnoten op strooien. Ten minste gedurende 12 uur laten afkoelen, uit de vorm nemen en in rechthoeken snijden. Deze snoepjes die op een droge en koele plaats verscheidene dagen goed blijven, kunnen opgediend worden bij het dessert met porto. De piniepijnboomnoten zijn niet absoluut nodig.

CHOCOLADEBLOKJES

15' + 3 u.

**300 g lepelbiscuits
of lange vingers,
2 eetlepels golden syrup,
2 eetlepels cacaopoeder,
150 g boter,
125 g fondantchocolade,
1 klontje boter.
Boter voor de vorm.**

De koekjes verkruimelen. De golden syrup zorgvuldig verwerken met de cacao ; de gesmolten boter bij het mengsel voegen en bewerken. Er de verkruimelde koekjes bijvoegen. Dat deeg in de flink geboterde ijsvorm van de koelkast gieten. De chocolade smelten met de boter en een eetlepel water ; wanneer hij een glad deeg vormt, er de eerste bereiding mee overgieten ; enkele uren in de koelkast zetten. Uit de vorm nemen, in blokjes snijden en koel opdienen. Deze chocoladeblokjes kunnen slechts enkele dagen in de koelkast bewaard worden.

HONIGBONBONS

CHOCOLADEBLOKJES



CHANTILLYGEBAK

F F 10′ + 12 u. ✠✠

Deeg :
125 g vloeibare honig, 6 eieren
125 g bloem, 70 g rijstmeel,
2 koffielepels gistpoeder,
120 g amandelen in poedervorm.
Crème : 350 g verse room,
2 eetlepels poedersuiker (fijn).
3 dozijn suikerviooltjes,
10 gekonfijte kersen,
50 g melkchocoladekrulletjes (facultatief).

(6 tot 8 personen)

Het gebak de avond tevoren bereiden volgens de uitleg voor chocoladegebak op blz. 22, maar een ronde vorm gebruiken. Voor de maaltijd de crème met de suiker kloppen. De taart in tweeën snijden, beleggen met een laag crème, de delen terug op elkaar leggen en helemaal met crème bestrijken. Afwerken met de spuitzak, versieren met de viooltjes en de kersen. De omtrek van de taart met de viooltjes en de chocoladekrulletjes versieren.

Gedrukt in België